シャトー・ラ・フルール・ド・ブアール (2020)

9348277

ラ・フルール・ドゥ・ブアール

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / ラランド・ド・ポムロール

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ラランド・ド・ポムロール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深い色調。ノーズは赤果実、黒すぐり、スパイスを示す。口に含むと滑らかなタンニンが広がり、柔らかいがボリュームを感じる。ストラクチャーは素晴らしくエレガントで、バランスが取れている。
合う料理 赤身肉/白身肉、ローストチキン、鴨、コールドカット、チーズなどと好相性
葡萄品種 メルロー 80%、カベルネ・フラン 15%、カベルネ・ソーヴィニヨン 5%
認証 HVE4

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ネアックとラランド・ド・ポムロール台地
気候 大西洋の影響を受けた晴天の多い気候
地質 石灰岩、粘土、砂利が混ざる土壌
収穫 手摘み
醸造 8-10℃でマセラシオン後、発酵し、3-5週間発酵後マセラシオンする
熟成 50%新樽、50%1年使用樽で15-18ヵ月熟成

PH 3.50
残糖度 0.90g/L

受賞歴

サクラアワード2026　ダイヤモンド・トロフィー&ダブルゴールド&女性ワインメーカー賞！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp